



---

**PRESS INFORMACIJA**  
**KVARNERSKI DAN TURIZMA 2013.**

U opatijskom Grand hotelu 4 opatijska cvijeta danas je kroz brojna događanja, svečano obilježen **Kvarnerski dan turizma 2013.**

---

**9. sjednica Skupštine TZ Kvarnera**

Turistička zajednica Kvarnera je održala 9. sjednicu Skupštine na kojoj su članovi jednoglasno prihvatili Izvješće o radu TZ Kvarnera za prvi jedanaest mjeseci ove godine i Financijsko izvješće te je predstavljen i usvojen plan za sljedeću godinu koji je procijenjen kao ambiciozan, ali oprezan.

Predsjednik TZ Kvarnera, gospodin Zlatko Komadina, naglasio je da je turizam na Kvarneru u 2013. godini ponovno ostvario rekordne rezultate. Tome je zasigurno doprinjelo niz promotivnih aktivnosti koje je odradila TZ Kvarnera - od kontakata s novinarima koji su objavili reportaže o Kvarneru na stranim tržištima, zatim prezentacije koje su održene na najjačim emitivnim tržištima, novouvedene avio linije na Zračnu luku Rijeka, media plan TZ Kvarnera, te daljnji razvoj brendiranja posebnih segmenata turističke ponude koje postaju motiv dolaska gostima u pred i posezoni.

Predsjednik Nadzornog odbora TZ Kvarnera, gospodin Bolonić je iskazao zadovoljstvo finansijskim poslovanjem u 2013. godini i naglasio da dobre turističke rezultate prate i dobri finansijski rezultati, pa se tako očekuje da će u 2013. godini, prihodi ostvareni od boravišne pristojbe i turističke članarine (kao osnovnih izvora prihoda) biti 3% veći od plana.

Direktorica TZ Kvarnera, dr.sc. Irena Peršić Živadinov je naglasila da će TZ Kvarnera u 2014. godini nastaviti s aktivnostima koje imaju za cilj omogućiti aktivnosti upravljanja destinacijom, daljnju implementaciju nove brend strategije Kvarnera, afirmaciju brenda Kvarnera, razvoj novih turističkih proizvoda Kvarnera uz uvođenje novih marketing brendova te njihovo pozicioniranje na tržištu, jačanje konkurentnosti i atraktivnosti proizvoda Kvarnera. U suradnji s Primorsko-goranskom županijom u 2014. godini će se pristupiti izradi Glavnog plana razvijka turizma Kvarnera za razdoblje 2015.-2020.

---

**Dodjela oznake kvalitete „Kvarner Gourmet“ i „Kvarner Food“ za 2014. godinu**

Gospodin Zlatko Komadina, župan PGŽ i predsjednik TZ Kvarnera i dr.sc. Peršić Živadinov, direktorica TZ Kvarnera su, uz nazočnost gospodina Ive Bašića, savjetnika Ministarstva turizma RH, dodjelili oznake kvalitete *Kvarner Gourmet* i *Kvarner Food* ugostiteljskim objektima Primorsko-goranske županije za 2014. godinu.

Time se uspješno nastavlja projekt Kvarner Gourmet i Kvarner Food, kojega je prije godinu dana pokrenula Turistička zajednica Kvarnera s ciljem brendiranja Kvarnera kao gastro destinacije, te poticanja njezine prepoznatljivosti radi bolje valorizacije ugostiteljske ponude u turizmu ovog kraja, kao njegovu bitnom i neizostavnom dijelu.



**KVARNER**  
Raznolikost je lijepa



Pri tome je osnovni preduvjet podizanje i osiguravanje kvalitete eno-gastro usluge bazirane na autohtonim namirnicama i proizvodima, uz povećanje plasmana istih upravo u regiji u kojoj su nastali.

Oznake kvalitete se dodjeljuju godišnje, isključivo ugostiteljskim objektima koji udovoljavaju postavljenim kriterijima u kategorijama: ponuda, opremljenost i uređenje, te osoblje.

Turistička zajednica Kvarnera je Krajem svibnja ove godine uputila javni poziv ugostiteljskim objektima za nastavak suradnje, odnosno, uključivanje u projekt dodjele oznake.

**Kvarner Gourmet** obuhvaća renomirane restorane, koji godinama definiraju vrh hrvatske kulinarске scene, preporučivane od strane uglednih europskih gastro vodiča, koji hvale autentičnu kuhinju skladnog spoja tradicije i modernog, zaokruženu hrvatskim vinima, a sve u estetski opremljenom ambijentu s educiranim osobljem.

**U 2014. godini to su restorani:** Bevanda i Laurus u Opatiji, Le Mandrać i Plavi podrum u Voloskom, Draga di Lovrana i Štanger u Lovranu, Johnson u Mošćeničkoj Dragi, Kukuriku u Kastvu, Sabbia u Crikvenici, Rivica u Njivicama (otok Krk), te Villa Barbat u Rabu (otok Rab).

U nastavku službenog dijela Kvarnerskog dana turizma nositelji oznake Kvarner Gourmet prezentirali su, popraćeni vinima Udruge Žlahtina, koncept pripreme i prezentacije jela tematski vezanih za kvarnerski kraj:

- Villa Restoran Barbat, Rab: tatar od jadranske tune, sipa sa šarenim njokima, maslinovo ulje iz obiteljske proizvodnje, rapska torta i muštaconi
- Restoran Sabbia, Crikvenica: carpaccio od jadranske lignje na tratinu brgudske salate začinjene maslinovim uljem i svježim agrumima, ragout od vepra s jadranskom lignjom tostiranom kukuruznom krupicom i skutom, crostata od buće s kremom od svježeg sira i mandarina
- Restoran Štanger, Lovran: tatar od palamide na lisnatom tjestetu s pjenicom od hrena, capesante u umaku od gusje jetre na crnom rimskom njoku, crostata sa svježim sirom i šumskim voćem
- Restoran Rivica, Njivice: bakalar dičji i morska pahulja, grdobina s rimskim njokom na ribljoj redukciji, desert od čokolade i cikle
- Villa Kapetanović, restoran Laurus, Opatija: carpaccio od lubina s narom i goranskim medom, brodet od kvarnerskih škampi i lignji s palentom, veprinačka buća s flambiranim mandarinama
- Restoran Le Mandrać, Opatija (Volosko): škura pogača, opatijski sushi, crumble
- Hotel i restoran Draga di Lovrana, Lovran: jadranska kozica marinirana u limunovu soku na salati od mrkve, gratinirane dagnje na ragoutu od poriluka, suhe smokve u prošeku na kremi od mascarponea
- Restoran Bevanda, Opatija: salata od junećeg jezika i fazana sa čvarcima i julienne sezonskim povrćem, gagottino od domaće tjestenine s grdobinom, kvarnerskim škampima i tartufima u umaku od rakova i gusje jetre, parfait od crne i bijele čokolade s crnim istarskim tartufom
- Hotel i restoran Kukuriku, Kastav: riblja terina u plaštu od tikvica s aioli umakom, domaći ravioli nadjeveni skutom i bućom u umaku od kaneštrela i povrća, rolice od vučenog tjesteta nadjevene skutom prelivene medom od bagrema i maslinovim uljem

TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA

HR - 51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2, T +385 (0) 51 272 988, 272 665, F +385 (0) 51 272 909, E [kvarner@kvarner.hr](mailto:kvarner@kvarner.hr)

"KVARNER INFO - VRATA JADRANA", T +385 (0) 51 623 333, 628 888, F +385 (0) 51 623 334, E [info@kvarner.hr](mailto:info@kvarner.hr)

[WWW.KVARNER.HR](http://WWW.KVARNER.HR)



# KVARNER

Raznolikost je lijepa



- Restoran Plavi podrum, Opatija (Volosko): pašteta od oslića s parangala u tubici, cocktail od kvarnerskih škampi s čipsom od kvarnerskih liganja, filet lošinjskog brancina sa žara u redukciji brudeta od tune s palentom s koprivom, rapska torta.

**Kvarner Food** objedinjuje restorane, konobe i bistroe s etno ozračjem i ponudom domaćih primorsko-goranskih jela, pripremljenih također od svježih, autohtonih namirnica, a u 2014. godini tu će oznaku nositi 57 objekata:

**KVARNER FOOD 2014 – dodjeljuje se nositeljima oznake kvalitete i u 2013. godini:**

OPATIJSKA RIVIJERA	
1.	Stancija Kovačići, Rukavac – Matulji
2.	Konoba Mučićeva Ravan, Mučići
3.	Lovranski pub, Lovran
4.	Restoran Knezgrad, Lovran
5.	Restoran Perun, Mošćenice
6.	Restoran Commodore, Ičići
7.	Konoba Kali, Medveja
RIJEKA I OKOLICA	
8.	Riva `s Trattoria, Rijeka
9.	Restoran Aerosteak, Čavle
10.	Villa Sandi, Čavle
11.	Bistro & Pizzeria Paris, Kostrena
12.	Restaurant Mladenka, Viškovo
13.	Konoba Portić, Bakarac
14.	Maretina Konoba, Viškovo
15.	Konoba Fran Krsto Frankopan, Kraljevica
CRIKVENIČKO – VINODOLSKA RIVIJERA	
16.	Konoba Lucija, Novi Vinodolski
17.	Planinarski dom Vagabundina koliba, Bribir
OTOK KRK	
18.	Restaurant Kanajt, Punat
19.	Restoran Nada, Vrbnik
20.	Žal, Klimno
21.	Konoba Pod Prevolt, Milohnić
22.	Restoran – Konoba Gospoja, Vrbnik
23.	Konoba Vrbnička ţlahtina, Vrbnik
OTOK CRES	
24.	Bukalata, Loznići - Cres
25.	Gostionica Trs, Krčina - Cres
26.	Hibernicia, Lubenice
OTOK MALI LOŠINJ	
27.	Restaurant Artatore, Mali Lošinj
28.	Restoran Diana, Mali Lošinj
29.	Restoran Veli Žal, Mali Lošinj
30.	Buffet Lošinjsko jidro, Mali Lošinj

TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA

HR – 51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2, T +385 (0) 51 272 988, 272 665, F +385 (0) 51 272 909, E [kvarner@kvarner.hr](mailto:kvarner@kvarner.hr)  
“KVARNER INFO – VRATA JADRANA”, T +385 (0) 51 623 333, 628 888, F +385 (0) 51 623 334, E [info@kvarner.hr](mailto:info@kvarner.hr)

[WWW.KVARNER.HR](http://WWW.KVARNER.HR)



# KVARNER

Raznolikost je lijepa



## OTOK RAB

31. Konoba Rab, Rab

## GORSKI KOTAR

32. Restoran Bitoraj – Fužine

33. Hotel Risnjak – Restoran Goranska kuća, Delnice

Po prvi puta KVARNER FOOD dodjeljuje se:

## OPATIJSKA RIVIJERA

1. Oštarija Osojnak, Pobri – Matulji

2. Evergreen, Opatija

3. Restoran Cantineta Sveti Jakov, Opatija

4. Casa Tua Ristorante, Opatija

## RIJEKA I OKOLICA

5. Restoran Frankopan, Kraljevica

6. Mala riba, Kastav

7. Belgijaška pivnica AS, Rijeka

8. Restoran Morčić, Rijeka

## CRKVENIČKO – VINODOLSKA RIVIJERA

9. Azur, Novi Vinodolski

## OTOK KRK

10. Restoran Mulino, Malinska

11. Restoran Marina, Punat

12. Restoran Noštromo, Malinska

13. Konoba Luce, Vrbnik

14. Konoba Ribice, Punat

15. Gostionica Portić, Šilo

16. Pizzeria Mia, Malinska

## OTOK CRES

17. Restoran Santa Lucia, Cres

18. Restoran Tramontana, Beli

19. Restaurant – pizzeria Capitano, Cres

## OTOK MALI LOŠINJ

20. Konoba Corrado, Mali Lošinj

21. Konoba Silvana, Mali Lošinj

22. Restoran Za Kantuni, Mali Lošinj

## OTOK RAB

23. Ana, Rab

24. Restoran Lavanda, Lopar

O nositeljima navedenih titula i njihovoj ponudi posjetitelji kvarnerskog kraja mogu više saznati putem višejezične tiskane brošure i aplikacije za mobilne telefone Kvarner Gourmet & Food, a dodatna promidžba destinacije provodi se kroz zajedničke promotivne nastupe ugostitelja i nositelja projekta na uglednim događajima u najbitnijim emitivnim zemljama našeg okruženja (Austrija, Njemačka, Italija i Slovenija), poput nedavnog otvaranja izložbe *Austrijska rivijera – Beč otkriva more* upriličene u Muzeju Grada Beča, koja je uz visoke predstavnike austrijske metropole i strane diplome, naišla na iznimani interes bečke publike, te je prema riječima organizatora zabilježena rekordna brojka s više od 800 posjetitelja.

TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA

HR – 51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2, T +385 (0) 51 272 988, 272 665, F +385 (0) 51 272 909, E [kvarner@kvarner.hr](mailto:kvarner@kvarner.hr)

“KVARNER INFO – VRATA JADRANA”, T +385 (0) 51 623 333, 628 888, F +385 (0) 51 623 334, E [info@kvarner.hr](mailto:info@kvarner.hr)

[WWW.KVARNER.HR](http://WWW.KVARNER.HR)



### Dodjela oznake kvalitete „Kvarner Family Agency“

„KVARNER FAMILY“ je naziv jedinstvenog pilot projekta u Hrvatskoj s ciljem brendiranja apartmana i kuća za odmor privatnih iznajmljivača smještaja na Kvarneru. Projekt je pokrenula Primorsko-goranska županija, a provodi ga Turistička zajednica Kvarnera u suradnji s lokalnim turističkim zajednicama. Riječ je o sustavu standarda i mjerila kojima se želi stvoriti nova osnova za povezivanje nositelja obiteljskog smještaja na cijelom Kvarneru. „Kvarner Family“ je prije svega sustav za upravljanje kvalitetom.

U 2013. godini oznaku kvalitete nose smještajni objekti u vlasništvu 227 pružatelja smještaja u domaćinstvima s područja Kvarnera. Osnovni kriteriji projekta su: uređenje okoliša, ugodno opremljen interijer, prepoznatljivost objekta, ali i poštivanje tradicije, vjernost gostiju te doživljaj domaćinskog i obiteljskog ugođaja. Time se objekti s oznakama „KVARNER FAMILY“ žele učiniti tržišno prepoznatljivim, a za razinu kvalitete jamče Turistička zajednica Kvarnera i lokalne turističke zajednice u posebnom web katalogu na internetskim stranicama i u promotivnim materijalima.

Ove je godine Županijska turistička zajednica pokrenula i podbrand **„Kvarner Family Agency“ namijenjenu turističkim agencijama**. Za oznaku kvalitete „Kvarner Family Agency“ mogu se prijaviti sve turističke agencije koje imaju sklopljena najmanje tri ugovora o posredovanju s domaćinstvima koja nose oznaku kvalitete „Kvarner Family“.

**Prve ploče oznake kvalitete "Kvarner Family Agency" dodjeljene su sljedećim turističkim agencijama:**

OPATIJSKA RIVIJERA	
1.	Katarina line, Opatija
2.	Kvarner Touristik, Opatija
3.	Adriaday, Opatija
4.	Lineaverde, Opatija
5.	Marea, Ičići
6.	Lauretius, Lovran
7.	Annalinea, Mošćenička Draga
VINODOLSKA RIVIJERA	
8.	Veta Trade, Novi Vinodolski
9.	Novi Turist, Novi Vinodolski
OTOK KRK	
10.	Klub Tours, Omišalj
11.	Mare Tours, Vrbnik
12.	EL-PI Tours, Malinska
13.	Apolinar, Malinska
OTOK LOŠINJ	
14.	Val, Veli Lošinj
15.	Cappelli, Mali Lošinj
16.	Puntarka nova, Mali Lošinj
17.	Turist ASL Agency, Mali Lošinj



## Dodjela priznanja nominiranim u akciji „Turistički cvijet – kvaliteta za Hrvatsku 2013“

Župan Zlatko Komadina, direktorica TZ Kvarnera Irena Peršić Živadinov i savjetnik Ministarstva turizma Ivo Bašić čestitali su danas destinacijama, hotelima, marinama i kampovima nominiranim u akciji HGK i HRT-a „Turistički cvijet – kvaliteta za Hrvatsku“ na „Danim hrvatskog turizma 2013“ održanim u Zadru, u listopadu ove godine:

### Destinacije:

**Opatija** - Priznanje za nominaciju u kategoriji Najbolja srednja destinacija na Jadranu

**Baška** - Priznanje za nominaciju u kategoriji Najbolja srednja destinacija na Jadranu

**Krk** - Priznanje za nominaciju u kategoriji Najbolja velika destinacija na Jadranu

### Hotelji:

**Valamar Koralj Romantic Hotel, Krk** - Priznanje za 2. mjesto u kategoriji Najbolji hotel na Jadranu 3\*

**Hotel Milenij, Opatija** - Posebno priznanje za inovativnost u ponudi

### Marine:

**ACI marina Cres, Cres** - Priznanje za 3. mjesto u kategoriji Najbolja velika marina

### Kampovi:

**Kamp Slamni, Klimno – Dobrinj** - Priznanje za 1. mjesto u kategoriji Najbolji mali kamp

**Kamp Poljana, Mali Lošinj** - Priznanje za 2. mjesto u kategoriji Najbolji srednji kamp

**Naturist kamp Bunculuka, Baška** - Priznanje za 3. mjesto u kategoriji Najbolji srednji kamp

**Kamp Kovačine, Cres** - Priznanje za 3. mjesto u kategoriji Najbolji veliki kamp

**Kamp Glavotok, Krk** - Posebno priznanje za eko kamp

## Dodjela priznanja pobjednicima u akciji „Čovjek ključ uspjeha – Djelatnik godine 2013.“

Danas su proglašeni najbolji kvarnerski djelatnici, pobjednici akcije „Čovjek ključ uspjeha u turizmu – Djelatnik godine“ za 2013. godinu. Akciju je i ove godine provela Turistička zajednica Kvarnera u suradnji s Glavnim uredom Hrvatske turističke zajednice i turističkim zajednicama-članicama na području Kvarnera. Ocjenjivanje i izbor djelatnika u 20 kategorija izvršeno je prema kriterijima:

- profesionalno obavljanje posla (stručnost, poduzetnost, inovativnost)
- odnos prema turistima i gostima (ljubaznost, urednost, komunikativnost, kompetentnost)
- ostvareni rezultati u poslu i prihvaćenost u radnoj sredini.

### **Dobitnici na županijskoj razini, po kategorijama, su:**

1. organizator putovanja – **Zlatko Božac**, B.O.Z.A.K. Int., Opatija
2. agencijski djelatnik – **Denis Burić**, „Autotrans“ d.o.o. Crikvenica



**KVARNER**  
Raznolikost je lijepa



3. djelatnik prodaje i marketinga u turizmu – **Branka Pelić**, „Jadran“ d.d. u stečaju, Crikvenica
4. turistički vodič – **Sandra Bandera**, Rijeka
5. recepcijски djelatnik – **Patricia Španjol**, Hotel „Aurora“, „Jadranka hoteli“ d.o.o. Mali Lošinj
6. konobar – **Josip Štokić**, Hotel „Padova“, „Imperial“ d.d. Rab
7. kuhar – **Saša Vojnović**, Hotel „Astoria“, „Magnum Opatija“ d.o.o.
8. privatni iznajmljivač – **Zorka Lončarić**, Selce
9. domaćin turističkog seoskog gospodarstva – **Velimir Perčić**, Villa Plasa, Zaluki, Matulji
10. policajac – **Antonija Ferenčak**, MUP RH, Policijska uprava Primorsko-goranska, Prva policijska postaja Rijeka
11. vozač – **Robertino Antonić**, „Autotrans“ d.o.o. Crikvenica
12. prodavač – **Severino Božičević**, „Jadranka trgovina d.o.o.“ Mali Lošinj
13. hortikulturni djelatnik – **Mišel Ban**, Hotelsko naselje „San Marino“ Lopar, „Imperial d.d.“ Rab
14. čistač – **Edi Žigulić**, „Komunalac“ d.d. Opatija
15. spasilac na plažama i bazenima – **David Delak**, Društvo Crvenog križa PGŽ; Invalidska plaža Kostanj, Rijeka
16. djelatnik u ostalim uslužnim djelatnostima – **Sonja Polonijo**, GKTD „Murvica“ d.o.o., Crikvenica
17. djelatnik u sustavu turističkih zajednica – **Ilinka Babić**, Turističko informativni centar Rijeka, TZG Rijeka

**dok su, osim na županijskoj, najbolji i na državnoj razini:**

18. djelatnik u pomorskom prijevozu – **Klaudio Domijan**, zapovjednik broda „My Elizabeth“, Obrt Marinero, Dramalj
19. djelatnik hotelskog domaćinstva – **Janja Matahlija**, Auto kamp „San Marino“ Lopar, „Imperial“ d.d. Rab
20. taksist – **Dragutin Buneta**, Obrt za TAXI prijevoz, Crikvenica.

Najboljima od najboljih čestitali su gospodin Komadina, župan i predsjednik Turističke zajednice Kvarnera, direktorica Peršić Živadinov i savjetnik u Ministarstvu turizma Ivo Bašić uz nazočnost mnogobrojnih uzvanika na „Kvarnerskom danu turizma“.

U Opatiji, 12. prosinca 2013.

TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA

HR – 51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2, T +385 (0) 51 272 988, 272 665, F +385 (0) 51 272 909, E [kvarner@kvarner.hr](mailto:kvarner@kvarner.hr)  
„KVARNER INFO – VRATA JADRANA“, T +385 (0) 51 623 333, 628 888, F +385 (0) 51 623 334, E [info@kvarner.hr](mailto:info@kvarner.hr)

[WWW.KVARNER.HR](http://WWW.KVARNER.HR)